有限会社 生水出商店

［業種］食料品製造業

◆代表者名　加納　裕介
◆設立年月日　昭和36年6月3日
◆所 在 地　〒922-0034
石川県加賀市大聖寺荒町 22 番地
◆Ｔ Ｅ Ｌ　0761-71-2523
◆Ｆ Ａ Ｘ　0761-71-2523
◆E-mail　garyu@kagacable.ne.jp
◆従業員数　1 名
◆資本金額　3,000 千円

事業計画名

製麺ラインにおける袋詰工程等の自動化と冷凍ラーメンの無人販売事業



押込式多食包装機



自動丸め機

事業に取り組んだ経緯・背景

当社は昭和 36 年に先々代が創業し、令和２年現社長が継承した。令和３年からはラーメン専門店へのオリジナル生麺の業務卸を行っている。

ラーメンといえば醤油ラーメン・味噌ラーメン・塩ラーメンといった３分類が有名だが、現在はもっと多様化複雑化している。麺にしても細麺･中細麺･中太麺・太麺といった違いに、縮れ麺とストレート麺という違いもある。その上、トッピングの具材となればまさに千差万別で、組合せのヴァリエーションは無限に近い。

今までのラーメン店は、主にスープで差別化を図ってきたが、近年、競争が激化した結果ラーメン作りのノウハウが完全に浸透し、技術面でも素材選びにおいてもスープだけで大きな差を生むことが難しくなってきており、「麺」での差別化にシフトしてきている。

当社は北陸三県のラーメン専門店へオリジナル麺を提供しているが、多品種少量生産となっており、生産性の向上が急務となっていたため、本事業に取り組むこととした。

事業内容

労働生産性が低い製造過程の改善

当社が製造している麺は、多くのラーメン専門店との協議・企画によるオリジナル麺なため、それぞれの品質が違っており、また小ロット製造のため労働生産性の低い作業となっている。

そこで、生産のボトルネックとなっている課題を整理し、解決することにした。

①丸め工程・袋詰工程のボトルネック化の解消

原材料のミキシング・面帯の圧縮・指定サイズでの製麺までは機械化しているが、後工程である麺の丸め工程・袋詰工程は、手作業での対応が生産性向上の大きな阻害要因となっているため、その自動化を図った。

②手作業による衛生管理・異物混入リスクの排除

混入する異物の多くは澱粉や手袋の破片が熱で黒く酸化した物体で、金属探知機では検知しない物であった。衛生管理や異物混入リスクの排除のためには、機械化による管理が必要であった。

事業の成果

新型自動丸め機と押込式多食包装機の導入により、課題であった生産性は 1.5 倍に向上し、また製品の均一化も実現できるようになった。

手作業による衛生管理と異物混入リスクは、AI 搭載画像判別センサーで異物混入を察知すると製造ラインが停止するシステムを組んだことで、低減化を図る事が出来た。

しかし、全粒粉入りの麺では細かい全粒粉を異物と判断してしまい、システムを停止してしまうために、使用出来なく、今後の課題となっている。

事業の現在の状況

労働生産性の向上が実現出来たことにより、今まで製造に人手を取られていた人員を営業や配送に回せるようになった。この結果、現在売り上げも上昇傾向にある。



商品



画像センサー



社屋外観

［得意分野］
ラーメン専門店へオーダーメード中華麺の製造販売

［主要取引先］
北陸三県のラーメン専門店

［商品］
中華麺

［代表者からの一言］
今や国民食とも言われラーメンを、これからも発展させていくためにオリジナリティある提案をラーメン専門店に行い少しでも尽力したいと考えています。



代表取締役社長　加納　裕介